W.H.PERRON
2914, boulevard Curé-Labelle, Laval (Québec) Canada H7P 5R9
Téléphone : 450-682-9017 • télécopieur : 450-682-4959 sans frais 1-800-723-9071 • Internet : www.whperron.com

ENSEMBLE DE CULTURE POUR PLEUROTE PERLÉ 05-9097-010

Cet ensemble de culture est fait à partir de bran de scie, de blé et d'une petite quantité de gypse agricole agissant comme minéral. Ce milieu de culture ne contient aucun pesticide ou additif chimique. Le mycélium (culture semencière) du pleurote ressemble à une mousse blanche qui envahit le milieu de culture dont il se nourrit et duquel il tire toute l'énergie dont il a besoin pour fructifier. L'ensemble contient également un sac de plastique perforé et des bâtonnets de bambou.

Mode d'emploi et conseils de culture

1. Laisser l'ensemble dans son sac original, à la température de la pièce, pour 2 à 3 jours après la réception. Avec un couteau bien aiguisé, faites une série d'incisions en X, 6 à 8 suffisent, tout autour du sac contenant le mycélium au 2/3 supérieur du sac. Les incisions doivent mesurer à peu près 2.5 cm (1 pouce) de chaque côté. Ce sont les ouvertures qui permettront aux champignons d'émerger.

2. Pour bien pousser le champignon a besoin d'un environnement très humide (85-95% HR). Pour l'atteindre, utiliser le sac de plastique perforé et les bâtonnets de bambous inclus comme démontré dans le dessin. Insérer les bâtonnets dans le sac de mycélium pour maintenir le sac de plastique perforé au-dessus du bloc de culture de manière à former une tente. Insérer les bâtonnets à 2.5 -5 cm de profond (1-2 pouces) et placez-en 2 sur le dessus et 4 en angle tout autour. Il est important de placer les bâtonnets de façon à ce que le plastique ne touche pas le bloc de culture. Pour garder une bonne humidité, vaporisez avec de l'eau l'intérieur de la tente 2 fois par jour. Placez votre installation dans une grande assiette à rebord afin de retenir l'eau de condensation qui retombera et qui pourrait abîmer tables et planchers. Le mycélium est vivant et a besoin de respirer, les perforations du sac assurent donc les échanges gazeux. Il a aussi besoin de lumière. Choisissez une pièce éclairée à l'abri des rayons directs du soleil qui sont trop forts. Une pièce avec un fluorescent est adéquate. La température optimum pour avoir une récolte se situe entre 18-23° C.

3. Après 1 ou 2 semaines vous verrez sortir du sac les premiers boutons de champignons. A partir de ce moment, enlevez la tente et vaporisez directement à l'intérieur du sac de mycélium sans toucher les champignons qui pourraient pourrir s'ils sont couverts d'eau. Continuez à vaporiser jusqu'à la récolte.

4. Après votre récolte, remettre la tente sur le sac de mycélium et laissez reposer pendant 1 semaine afin que le mycélium se nourrisse du milieu de culture et se refasse de l'énergie pour une autre récolte. **NE PAS VAPORISER DURANT CETTE PÉRIODE.**

5. Pour initier une autre récolte, placez le bloc de culture pour environ une heure dans le l'eau froide (évitez l'eau chlorée ou laissez-la reposer quelques jours avant de l'utiliser pour dissiper le chlore). Il faut que le

bloc soit recouvert d'eau. Puisqu'il a tendance à flotter, retenez-le en place avec un poids. Replacez-le ensuite dans la tente et recommencer le processus de vaporisation.

6. Après chaque culture, répétez l'étape 5 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'ingrédients nutritifs (bran de scie, blé) pour nourrir le mycélium.

7. Après avoir récolté tous les champignons possibles, vous pouvez briser le bloc de culture en morceaux et l'utiliser comme engrais organique au jardin ou dans vos plantes de maison.

Vérifier régulièrement votre milieu de culture. Si des moisissures vertes s'y développent, diminuez les vaporisations afin d'abaisser le taux d'humidité.

Recette :

Placez les champignons dans un plat allant au four. Vaporisez-les d'un peu d'huile d'olive et d'ail frais. Cuire au four à 350° F pendant 10 minutes, retournez-les et remettre au four 15 à 20 minutes de plus. Les champignons sont à leur meilleur quand ils sont brun-doré au rebord croustillant.